



## ALLA BRACE

### **TOMAHAWK COSTATA RUBIA GALLEGA**

La Costata Rubia Gallega Taglio Tomahawk offre un'esperienza gastronomica unica con carne eccezionale, grasso cremoso e dorato, avvolgente e ricca di profumi della Galizia

13,00 € all'etto

### **TOMAHAWK BLACK ANGUS U.S.A**

Derivata dalla sezione principale del costato dell'animale, la Ribeye con osso è un taglio che si distingue per il suo ricco sapore, succosità e marezzatura evidente

13,00 € all'etto

### **TOMAHAWK DI SCOTTONA DRY-AGED, 62 GIORNI DI FROLLATURA.**

Carne molto pregiata per la sua tenerezza e sapidità, proveniente da animali allevati nelle zone prealpine, su terreni freschi e fertili di origine Silicatica. Carne magra e ricca di valori nutrizionali

12,00 € all'etto

### **TOMAHAWK SASHI FINLANDESE**

Un'imponente bistecca, caratterizzata da un grande taglio con un lungo osso e una generosa marmorizzazione del grasso. La carne è straordinariamente succulenta

10,00 € all'etto

### **TOMAHAWK IRLANDESE**

Ottenuta dalla parte anteriore della lombata di manzo, il cui nome e dimensioni richiamano l'arma dei nativi americani. Caratterizzato da un sapore inconfondibile, rappresenta un taglio "fuoriclasse"

8,00 € all'etto

### **TOMAHAWK POLONIA MAREZZATA**

Questo taglio si ricava dalle prime 5 costole della lombata, pregiata parte del bovino dalla quale si ottiene questo taglio marmorizzato, assolutamente tenera e succulenta

8,00 € all'etto

### **SEMPLICEMENTE RIBEYE DI KOBE**

Marezzata 11/12 alla brace con giardino di verdure di stagione. La carne di Kobe è una prelibatezza giapponese rinomata per la sua morbidezza e il sapore unico

58,00 €

### **LA NOSTRA FIORENTINA**

Il taglio della lombata del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, noto per la razza Chianina, offre carne pregiata, magra e gustosa.

8,00 € all'etto